

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Protein adalah salah satu komponen gizi yang diperlukan oleh manusia untuk tumbuh dan berkembang. Fungsi protein tidak hanya untuk zat pembangun tetapi juga sebagai penghasil kalori. Protein pangan berperan untuk memperbaiki sel-sel tubuh yang rusak. Sumber protein dari bahan makanan dibagi menjadi dua, yaitu berasal dari hewani dan nabati. Kandungan protein yang berasal dari hewani lebih tinggi daripada kandungan protein yang berasal dari nabati, karena pada protein hewani asam amino yang terkandung lebih lengkap dibandingkan dengan protein nabati (Muchtadi, 2013).

Daging ayam merupakan salah satu sumber protein yang baik bagi tubuh karena mengandung asam amino essensial yang lengkap dan terdapat serat daging yang pendek dan lunak sehingga mudah untuk dicerna. Kandungan protein dan lemak daging ayam secara berturut-turut yaitu 18,20/100g dan 25,00g/100g (DKBM, 2017). Ayam boiler merupakan salah satu jenis ayam yang paling banyak ditemui dan dikonsumsi oleh masyarakat. Dagingnya yang tebal, tekstur yang lembut, dan harga yang lebih murah mengakibatkan ayam boiler banyak dikonsumsi oleh masyarakat. Kandungan protein dan lemak daging ayam boiler secara berturut-turut yaitu 20,5% dan 2,7% (Warsito, 2014).

Daun singkong menjadi salah satu sumber protein yang tinggi, yaitu 6,80g/100g (DKBM, 2013). Daun singkong menurut Kusharto (2006) memiliki serat pangan sebesar 2,6g/100g. Selain protein dan serat, daun singkong kaya akan vitamin dan mineral. Vitamin A yang terkandung dalam daun singkong yaitu 11.000 SI, Vitamin B1 0,12 mg, dan 275,0mg

Vitamin C (DKBM, 2013). Mineral yang terkandung dalam daun singkong yaitu magnesium, fosfor, potasium, dan kalsium. Daun singkong dapat diperoleh dari hasil limbah pengolahan tepung tapioka. Produksi daun singkong segar menurut Sukria dan Rantan (2009) adalah 10-40 ton/ha/tahun atau 2,3 ton berat kering/ha/tahun.

Perpaduan bahan hewani dan nabati dengan protein yang tinggi akan menghasilkan makanan inovasi baru dengan kandungan gizi yang cukup tinggi. Makanan dengan gizi yang tinggi tidak hanya menjadi faktor utama pada jaman sekarang. Masyarakat sekarang lebih memilih untuk mengkonsumsi produk yang bersifat *ready to cook* untuk mempersingkat waktu. Produk *ready to cook* merupakan produk pangan yang sudah melalui proses pengolahan terlebih dahulu hingga proses pengemasan untuk mengurangi cemaran mikrobiologi, sehingga konsumen langsung dapat memasaknya. Salah satu contoh produk olahan pangan *ready to cook* adalah *nugget*. *Nugget* adalah salah satu jenis produk yang diolah melalui teknologi restrukturisasi daging, yaitu pengolahan dengan menyatukan potongan-potongan daging menjadi satu dan menjadi produk yang lebih besar. Menurut Badan Standarisasi Nasional (2002), *nugget* adalah produk olahan daging ayam yang dicetak, dimasak, dan dibekukan dengan pemberian bahan-bahan tertentu yang telah diijinkan sebagai bahan pelengkap.

Kandungan lemak yang tinggi (18,82g/100g) dan serat yang rendah (0,9g/100g) merupakan nilai gizi *nugget* ayam yang sering dikonsumsi oleh masyarakat (Grier, 2007). Penambahan kandungan serat sangat diperlukan untuk meningkatkan nilai gizi *nugget* ayam dan membiasakan mengkonsumsi sayuran bagi anak-anak. Serat dapat ditambahkan dari bahan nabati seperti daun singkong. Daun singkong yang ditambahkan ke dalam *nugget* ayam berperan sebagai bahan pengisi (*filler*). Penambahan daun singkong dapat mempengaruhi tekstur, rasa, warna pada *nugget* ayam

sehingga perlu dilakukan kajian mengenai pengaruh penambahan daun singkong terhadap kualitas organoleptik *nugget* ayam yang dihasilkan.

1.2. Rumusan Masalah

Bagaimanakah karakteristik organoleptik *nugget* ayam dengan penambahan daun singkong sebagai *filler*?

1.3. Tujuan

Mengetahui karakteristik organoleptik *nugget* ayam dengan penambahan daun singkong sebagai *filler*.

1.4. Manfaat

Penulisan karya ilmiah ini diharapkan dapat memberikan tambahan wawasan kepada masyarakat luas tentang manfaat *nugget* ayam daun singkong sebagai salah satu produk pangan yang memiliki nilai gizi yang tinggi dan cocok untuk pengenalan sayuran kepada anak-anak.